

IL BAZZALI

MENU SOUPER

DIMANCHE AU MERCREDI
17H - 21H

JEUDI AU SAMEDI
17H - 22H

— LIVE OPÉRA —
AVEC LE CHEF ET
TÉNOR DAVIDE
BAZZALI
JEUDI AU LUNDI

LES À CÔTÉS

SALADE VERTE	5 \$
LÉGUMES GRILLÉS	7 \$
FRITES MAISON	5 \$

TABLES D'HÔTES 5 SERVICES 50 \$ (SERVICE AU TABLE SEULEMENT)
SOUPE OU SALADE DU JOUR - 3 CHOIX DE APERETIVO OU SPECIALITÀ OU PRIMI-
1 DOLCE (AVEC TROU NORMAND OU CAFÉ LIQUEUR + 6 \$)

TABLES D'HÔTES 3 SERVICES 40 \$ (PLATS À EMPORTER UNIQUEMENT)
1 APERITIVO || 1 PIZZA OU SPECIALITÀ OU PASTA || 1 DOLCE

APERITIVO

SOUPE OU SALADE DU JOUR	Inspiration du chef	\$7
OLIVES MARINEES	Citrons confits, tomates séchées et aromates	10 \$
ARANCINI	Farcies aux joues de boeuf braisés et champignons, servi avec sauce tomate et Parmigiano	12 \$
CALAMAR FRITS	Mayonnaise lime, sriracha et érable fumé	14 \$
TARTARE DE SAUMON	Mayonnaise sésame, panko frit, tobiko et wakame	16 \$ / 26\$
TARTARE DE BOEUF	Câpres, cornichons, échalotes, persil, moutarde, ketchup	16 \$ / 26\$
BUFALA ET BRUSCHETTA	Mozzarella buffala, bruschetta tomate, pesto basilic, roquette, croûtons	14 \$

SPECIALITÀ DELLA CASA

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA	Farcis de ricotta et épinards, avec beurre à la sauge, épinards, tomates cerises, Parmigiano	24 \$
RAVIOLI ALLA TOSCANA	Farcis de viande braisée aux herbes et aux épices traditionnelles, servi avec sauce bolognese de boeuf et veau, Parmigiano	24 \$
MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE	Servi avec écraser de pomme de terre à l'ail et légumes du marché	26 \$
FILET DE MORUE RÔTI AU FOUR	Sauce pizzaiole, gnocchi de pomme de terre poêlée au pesto de basilic, pignon de pin et épinards. Ricotta fresca et Parmigiano	27 \$

PRIMI DELLA CASA

- STROZZAPRETI sans gluten . . . Crème de parmesan, lardons, champignons et Parmigiano . . . 22 \$
GNOCCHI* AUX FRUITS DE MER . . . Crevettes, calamar, moules, palourdes, crème de parmesan, persil et citron . . . 25 \$
LINGUINI BOLOGNESE . . . Sauce bolognese de boeuf et veau, sauce tomate et Parmigiano . . . 22 \$
LINGUINI BOLOGNESE VÉGAN . . . Bolognese végan à base de soja moulu, "Parmesan" d'amande . . . 20 \$
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS . . . Champignons, huile de truffe et Parmigiano . . . 25 \$

*Nos gnocchis ne contiennent pas d'œufs et le minimum de farine, pour cette raison ils sont plus moelleux que les gnocchis qu'on retrouve sur le marché.

PIZZA – 12 POUCES / Option sans gluten + 4\$

- MARGHERITA BAZZALI . . . Sauce tomate, mozzarella, roquette et pesto 16 \$
LÉGUMES . . . Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, épinards & pesto . . . 18 \$
TOUTE GARNIE . . . Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons . . . 18 \$
BUFALA . . . Sauce tomate, mozzarella de bufala, pesto de basilic et roquette . . . 26 \$
5 FROMAGES . . . Sauce tomate, mozzarella, ricotta, chèvre, gorgonzola et Parmigiano . . . 22 \$
4 VIANDE. Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, polpette, bolognese, macreuse de boeuf Parmigiano et huile piquante 24 \$
VÉGAN . . . Sauce tomate, champignons, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, épinards, basilic et "Parmesan" d'amande . . . 18 \$
BOLOGNESE VÉGAN . . . Sauce tomate, bolognese végan à base de soja moulu, champignons, roquette, "Parmesan" d'amande, huile aux herbes . . . 20 \$

DOLCE

- TIRAMISU IL BAZZALI . . . 6 \$
MOUSSE AU CHOCOLAT . . . 6 \$
PANNACOTTA AU SIROP D'ÉRABLE . . . 5 \$
SEMIFREDDO SABAYON AU MARSALA . . . 7 \$

BOISSONS

- SAN PELLIGRINO, ESKA . . . 4.5 \$
1642 SODA (gingembre, yuzu, tonic, cola, orange) . . . 3 \$
KIJU (pomme grenade/cerise noire, rooibos/hibiscus) . . . 3 \$
Mocktail sans alcool : voir la carte des vins

CAFÉ ET THÉ

- | | |
|--|--------|
| ESPRESSO | 2.5 \$ |
| LATTÉ | 4.5 \$ |
| CAPPUCINO | 4.5 \$ |
| THÉ (renseignez-vous sur notre sélection) | 3.5 \$ |
| TISANE (renseignez-vous sur notre sélection) | 3.5 \$ |

POUR EMPORTER
- 10%
514 439 4878

LIVRAISON:UBEREATS ou DOORDASH

285 BEAUBIEN EST, MONTREAL QC

IL BAZZALI